

MATRIZ CURRICULAR - 2025 - ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Unidade Escolar	Etec de Guaianazes	Cód. Inst.	118	Município	São Paulo	
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE				Plano de Curso	338
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA				Período	Manhã / Tarde

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 13415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2450, de 4-10-2022, publicada no Diário Oficial de 5-10-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 43.

Base Nacional Comum Curricular	Área de Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas	
			1º Série	2º Série	3º Série	Total		
			2025	2026	2027			
	Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa	120	120	120	360	300	
		Língua Inglesa	80	80	80	240	200	
		Educação Física	-	80	80	160	133	
		Língua Espanhola	-	-	80	80	67	
		Arte	-	-	80	80	67	
	Matemática e suas Tecnologias	Matemática	120	120	120	360	300	
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Física	80	80	-	160	133	
Química		80	80	-	160	133		
Biologia		80	80	-	160	133		
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História	80	80	-	160	133		
	Filosofia	-	-	40	40	33		
	Geografia	80	80	-	160	133		
	Sociologia	-	-	40	40	33		
Total da Base Nacional Comum Curricular			720	800	640	2160	1800	
Formação Técnica e Profissional	Ética e Cidadania Organizacional		Teoria	40	-	-	40	33
	Diagnóstico da Alimentação Humana		Prática	120	-	-	120	100
	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições		Prática	80	-	-	80	67
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação		Teoria	80	-	-	80	67
	Técnica Dietética I		Prática	160	-	-	160	133
	Técnica Dietética II		Prática	-	160	-	160	133
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação		Prática	-	80	-	80	67
	Educação Nutricional em Saúde Pública		Prática	-	80	-	80	67
	Planejamento Alimentar		Prática	-	80	-	80	67
	Aplicativos Informatizados		Prática	-	-	80	80	67
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		Teoria	-	-	80	80	67
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		Teoria	-	-	80	80	67
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição		Prática	-	-	120	120	100
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		Prática	-	-	120	120	100
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		Prática	-	-	80	80	67
	Total da Formação Técnica e Profissional			480	400	560	1440	1200
	TOTAL GERAL DO CURSO			1200	1200	1200	3600	3000
Aulas semanais			30	30	30	-	-	
Certificados e Diploma		1ª Série	Sem Certificação Técnica					
		1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação					
		1ª + 2ª + 3ª Série	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética					
Observações	1. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como “Prática”, são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas). 2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. 3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).							

Data:
09/12/2024

Homologação:
13/12/2024

Vanessa Ferraz Duarte Costa
DIRETOR DE ETEC

Valeria Racero Pimenidis
SUPERVISOR EDUCACIONAL